

47-2

PATENTS

IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

In re application of  
Arturo CONTINI et al.  
Serial No. (unknown)  
Filed herewith



BALSAMIC SAUCE FOR ALIMENTARY USE, WITH  
A BASIS OF BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

**CLAIM FOR FOREIGN PRIORITY UNDER 35 U.S.C. 119**  
**AND SUBMISSION OF PRIORITY DOCUMENT**

Assistant Commissioner for Patents  
Washington, D.C. 20231

Sir:

Attached hereto is a certified copy of applicants' corresponding patent application filed in Italy under MI2000 A 002332, filed December 27, 2000.

Applicant herewith claims the benefit of the priority filing date of the above-identified application for the above-entitled U.S. application under the provisions of 35 U.S.C. 119.

Respectfully submitted,

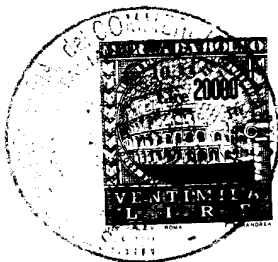
YOUNG & THOMPSON

By *Benoit Castel*  
Benoit Castel  
Attorney for Applicant  
Customer No. 000466  
Registration No. 35,041  
745 South 23rd Street  
Arlington, VA 22202  
703/521-2297

July 5, 2001



**MINISTERO DELL'INDUSTRIA, DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO**  
DIREZIONE GENERALE DELLA PRODUZIONE INDUSTRIALE  
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI



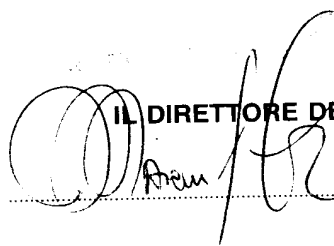
11000 U.S. PRO  
09/897986  
07/05/01

Autenticazione di copia di documenti relativi alla domanda di brevetto per Invenzione Industriale

N. MI2000 A 002832

*Si dichiara che l'unita copia è conforme ai documenti originali  
depositati con la domanda di brevetto sopraspecificata, i cui dati  
risultano dall'accluso processo verbale di deposito*

Roma, li .....

  
IL DIRETTORE DELLA DIVISIONE



N.G.

A. RICHIEDENTE (I)

1) Denominazione **ACETUM S.R.L.** **SR**  
Residenza **Cavezzo (Modena)** codice **02108640364**  
2) Denominazione \_\_\_\_\_  
Residenza \_\_\_\_\_ codice \_\_\_\_\_

B. RAPPRESENTANTE DEL RICHIEDENTE PRESSO L'U.I.B.M.

cognome nome **Dr. Ing. Maria Chiara Zavattoni ed altri** cod. fiscale \_\_\_\_\_  
denominazione studio di appartenenza **RACHELI & C. SpA**  
via **Viale San Michele del Carso** n. **0004** città **Milano** cap **20144** (prov) \_\_\_\_\_

C. DOMICILIO ELETTIVO destinatario

**vedi sopra**

via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ città \_\_\_\_\_ cap \_\_\_\_\_ (prov) \_\_\_\_\_

D. TITOLO

classe proposta (sez/cl/scl) \_\_\_\_\_ gruppo/sottogruppo \_\_\_\_\_

**"SALSA BALSAMICA PER USO ALIMENTARE A BASE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA"**

ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO:

SI ☐ NO ☐

SE ISTANZA: DATA \_\_\_\_\_ N° PROTOCOLLO \_\_\_\_\_

E. INVENTORI DESIGNATI

cognome nome

cognome nome

1) **CONTINI ARTURO** 3) **BOCCAFOLI ANDREA**  
2) **ROSTA ALBERTO** 4) \_\_\_\_\_

F. PRIORITÀ

nazione o organizzazione

tipo di priorità

numero di domanda

data di deposito

allegato  
S/R

1) **NESSUNA** \_\_\_\_\_  
2) \_\_\_\_\_

SCIoglimento RISERVE

Data \_\_\_\_\_ N° Protocollo \_\_\_\_\_

G. CENTRO ABILITATO DI RACCOLTA CULTURE DI MICRORGANISMI, denominazione

H. ANNOTAZIONI SPECIALI

**NESSUNA**



DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

N. es.

Doc. 1) **2** **PROV** n. pag. **09** riassunto con disegno principale, descrizione e rivendicazioni (obbligatorio 1 esemplare) \_\_\_\_\_  
Doc. 2) **0** **PROV** n. tav. \_\_\_\_\_ disegno (obbligatorio se citato in descrizione, 1 esemplare) \_\_\_\_\_  
Doc. 3) **1** **RIS** lettera d'incarico, procura o riferimento procura generale \_\_\_\_\_  
Doc. 4) **0** **RIS** designazione inventore \_\_\_\_\_  
Doc. 5) **0** **RIS** documenti di priorità con traduzione in italiano \_\_\_\_\_  
Doc. 6) **0** **RIS** autorizzazione o atto di cessione \_\_\_\_\_  
Doc. 7) **0** nominativo completo del richiedente \_\_\_\_\_

SCIoglimento RISERVE

Data \_\_\_\_\_ N° Protocollo \_\_\_\_\_

confronta singole priorità

8) attestati di versamento, totale lire **trecentoquindicimila** obbligatorio

COMPILATO IL **27/12/2000**

FIRMA DEL(I) RICHIEDENTE(I)

**RACHELI & C. SpA**

CONTINUA SI/NO **NO**

**Dr. Ing. Maria Chiara Zavattoni**

DEL PRESENTE ATTO SI RICHIEDE COPIA AUTENTICA SI/NO

**SI**

*M. Zavattoni*

~~XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX~~ **C.C.I.A.A. MILANO** codice **15**

VERBALE DI DEPOSITO

NUMERO DI DOMANDA

**MI2000A 002832**

Reg. A

L'anno **DUEMILA**

il giorno **VENTISETTE**

del mese di **DICEMBRE**

il/i richiedente(i) sopraindicato(i) ha/hanno presentato a me sottoscritto la presente domanda, corredata di n.

**00** fogli aggiuntivi per la concessione del brevetto sopraportato

I. ANNOTAZIONI VARIE DELL'UFFICIALE ROGANTE

IL DEPOSITANTE

timbra  
dell'Ufficio

L'UFFICIALE ROGANTE

**M. CORTONESI**

NUMERO DOMANDA: 11/300 ACC 2832  
 NUMERO BREVETTO: \_\_\_\_\_

DATA D'ESAME: 27/12/00  
 DATA D'ESAME: \_\_\_\_\_

K. TITOLO

**"SALSA BALSAMICA PER USO ALIMENTARE A BASE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA"**

L. RIASSUNTO

Una salsa per uso alimentare che contiene, come ingrediente principale, l'aceto balsamico di Modena, in combinazione con agenti addensanti e zuccheri.

La salsa balsamica dell'invenzione offre il vantaggio di conferire il gusto dell'aceto direttamente ai cibi, sui quali l'aceto balsamico di Modena utilizzato tal quale mal si presta per il livello di acidità e la sua alta fluidità.

M. DISEGNO

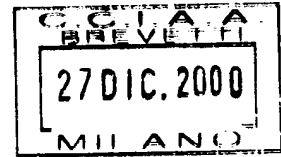


Descrizione dell'invenzione avente per titolo:

"SALSA BALSAMICA PER USO ALIMENTARE A BASE DI ACETO  
BALSAMICO DI MODENA"

Della Ditta:

ACETUM S.R.L.



di nazionalità italiana, con sede a Cavezzo (Modena) - che nomina quali mandatarî  
e domiciliatari, anche in via disgiunta fra loro, Dr. Diana Domenighetti,  
Avv. Vincenzo Bilardo, Dr. Ing. Aldo Petruzzello, Dr. Maria Teresa Marinello e  
Dr. Ing. Maria Chiara Zavattoni dello Studio RACHELI & C. SpA - Milano - Viale  
San Michele del Carso, 4.

Inventori: Contini Arturo, Rosta Alberto, Boccafoli Andrea

Depositata il:

N.:

\*\*\*\* \* \* \* \*

#### DESCRIZIONE

La presente invenzione concerne una nuova salsa balsamica a base di aceto  
balsamico di Modena.

L'aceto balsamico di Modena è divenuto famoso per il suo caratteristico  
gusto agrodolce, molto aromatizzante rispetto all'aceto normale, che si presta  
efficacemente per saporire cibi quali, soprattutto, le verdure.

Esiste tuttavia la necessità di saporire talvolta cibi di natura diversa dalle  
verdure, come le carni, il pesce, la pasta e altro, con il gusto dell'aceto, che però  
non è adatto per gli impieghi tale e quale, a motivo del suo elevato livello di acidità  
e della sua alta fluidità, che ne impediscono la permanenza sul cibo, così da  
condirlo. Anche al palato, la mancanza di consistenza dell'aceto balsamico non  
permette a questo di essere efficacemente sfruttato come condimento per gli  
alimenti diversi dalle verdure.

2

Diviene pertanto lo scopo principale dell'invenzione quello di fornire l'aceto balsamico di Modena in forma adatta per l'impiego su alimenti diversi dalle verdure, in particolare le carni, il pesce e la pasta.

Questo scopo viene raggiunto con la salsa della rivendicazione 1. Ulteriori caratteristiche della salsa dell'invenzione risultano dalle restanti rivendicazioni.

La salsa balsamica dell'invenzione offre il vantaggio di conferire il gusto dell'aceto anche ai cibi che, come la carne, il pesce e la pasta, non sono adatti per ricevere questo liquido aromatico.

A tale scopo la salsa dell'invenzione viene preparata combinando, all'aceto balsamico di Modena, degli agenti addensanti, preferibilmente costituiti da amido modificato e gomma xanthano, e degli zuccheri costituiti o integrati preferibilmente con destrosio. Vengono in tal modo ottenuti dei nuclei base, ai quali possono essere aggiunti in combinazione dei nuclei aromatici aventi un aroma di carne per il gusto carne, un aroma di peperone per il gusto di peperone, un aroma origano per il gusto pizza, una polvere di crostacei e un aroma di gamberetto per il gusto pesce, e altri aromi per ottenere ulteriori gusti desiderati. Il prodotto finito, in forma di salsa, risulta quindi costituito da aceto balsamico di Modena in qualità di ingrediente principale, in combinazione con addensanti, zuccheri ed eventualmente anche con uno degli aromi anzidetti.

Nel seguito verranno dati alcuni esempi di nuclei di base, nuclei aromatici e di salsa balsamica realizzati secondo l'invenzione. Tutti gli esempi sono riferiti a 1000 g di prodotto.

#### NUCLEI BASE

##### Esempio 1

Zucchero

42

Sciroppo di glucosio disidratato

Destrosio

Lattosio

Maltodestrina

Amido modificato

Gomma xanthano

Esempio 2

Zucchero

Lattosio

Sale

Estratto di lievito in polvere

Sciroppo di glucosio disidratato

Maltodestrina

Glutammato monosodico

Amido modificato

Gomma xanthano

Esempio 3

Zucchero

Destrosio

Lattosio

Sciroppo di glucosio disidratato

Maltodestrina

Amido modificato

NUCLEI AROMATICI

Esempio 4

Estratto rosmarino

Estratto cipolla

Estratto aglio

Aroma carne

Aroma pepe

Esempio 5

Estratto rosmarino

Estratto di cipolla

Estratto di aglio

Aroma peperone

Esempio 6

Estratto di aglio

Aroma origano

Esempio 7

Estratto di aglio

Polvere crostacei

Aroma gamberetto

SALSA BALSAMICA

Esempio 8

Aceto balsamico di Modena

Nucleo salato

Lista ingredienti: Aceto balsamico di Modena, zucchero, sciroppo di glucosio disidratato, destrosio, lattosio, maltodestrina, amido modificato, stabilizzante gomma xanthano.

Esempio 9



41-2



Nucleo dolce

Aceto balsamico di Modena

Acqua

Lista ingredienti: Aceto balsamico di Modena, zucchero, destrosio, lattosio, sciroppo di glucosio disidratato, maltodestrina, acqua, amido modificato, stabilizzante gomma xanthano.

Esempio 10

Nucleo base aromatici

Aceto balsamico di Modena

Acqua

Nucleo aromatico gusto pesce

Lista ingredienti: Aceto balsamico di Modena, zucchero, lattosio acqua, sale, estratto di lievito in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, maltodestrine, esaltatore di sapidità glutammato monosodico, amido modificato, aromi, polvere di crostacei (gamberi-granchi), stabilizzante gomma di xanthano.

Esempio 11

Nucleo base aromatici

Aceto balsamico di Modena

Acqua

Nucleo aromatico gusto carne

Lista ingredienti: Aceto balsamico di Modena, zucchero, lattosio, acqua, sale, estratto di lievito in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, maltodestrina, esaltatore di sapidità glutammato monosodico, amido modificato, aromi, stabilizzante gomma di xanthano.

gt2

Esempio 12

Nucleo base aromatici

Aceto balsamico di Modena

Acqua

Nucleo aromatico

Lista ingredienti: Aceto balsamico di Modena, zucchero, lattosio, acqua, sale, estratto di lievito in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, maltodestrina, esaltatore di sapidità glutammato monosodico, aromi, amido modificato, stabilizzante gomma di xanthano.

Esempio 13

Nucleo base aromatici

Aceto balsamico di Modena

Acqua

Nucleo aromatico

Lista ingredienti: Aceto balsamico di Modena, zucchero, lattosio, acqua, sale, estratto di lievito in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, maltodestrina, esaltatore di sapidità glutammato monosodico, amido modificato, aromi, stabilizzante gomma xanthano.

gt 2

### RIVENDICAZIONI

1. Salsa per uso alimentare, caratterizzata dal fatto di contenere, come ingrediente principale, l'aceto balsamico di Modena.
2. Salsa secondo la rivendicazione 1, caratterizzata dal fatto di contenere inoltre degli agenti addensanti, adatti per conferire consistenza all'aceto, e degli zuccheri, aventi la funzione di smorzare il gusto acido dell'aceto.
3. Salsa secondo la rivendicazione 2, caratterizzata dal fatto di contenere un agente addensante a base di amido modificato e gomma xanthano.
4. Salsa secondo la rivendicazione 3, caratterizzata dal fatto di contenere inoltre degli zuccheri adatti per attenuare il gusto acido dell'aceto e per conferire corposità e rotondità al gusto della salsa.
5. Salsa secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzata dal fatto di contenere anche dei nuclei aromatici, atti a conferire uno specifico aroma o sapore alla salsa di aceto balsamico di Modena.
6. Salsa secondo la rivendicazione 5, caratterizzata dal fatto che i detti nuclei aromatici comprendono:
  - un aroma carne per conferire alla salsa balsamica il sapore della carne;
  - un aroma peperone per conferire alla salsa il sapore al peperone;
  - un aroma origano per attribuire alla salsa il sapore della pizza;
  - una polvere di crostacei o un aroma gamberetto per conferire alla salsa il gusto del pesce.
7. Salsa secondo la rivendicazione 6, caratterizzata dal fatto che i detti nuclei aromatici includono inoltre uno o più dei gusti al rosmarino, alla cipolla e all'aglio.
8. Salsa balsamica secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzata dal fatto di essere una salsa balsamica di base contenente almeno il

42

40% di aceto balsamico di Modena, in combinazione con zuccheri, amido modificato e xanthano.

9. Salsa balsamica secondo una o più delle rivendicazioni precedenti, caratterizzata dal fatto di contenere almeno 400 g. di aceto balsamico di Modena per chilogrammo di prodotto finito.

RACHELI & C. SpA  
Maria Chiara Zavattoni

